



STANOVENÍ STOLNÍ HODNOTY BRAMBOR

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD, s. r. o., Jaroslava Domkářová

MATERIÁL

Vzorky hlíz musí být nepoškozené, bez vizuálních příznaků chorob, nedefinované, nesmí být zelené a musí být středně velké. Musí být skladovány při 6 až 10 °C a jeden den před zkouškou se vyjmou ze skladu a umístí se do pokojové teploty.

PROVÁDĚNÍ

Ke stanovení stolní hodnoty jsou zapotřebí minimálně tři osoby, během období zkoušek by se okruh těchto osob neměl měnit. Zkoušené vzorky se servírují pod čísly hodnotitelům, kteří nezávisle na sobě bonitují a výsledky zaznamenávají do formuláře. K neutralizaci chuti mezi jednotlivými vzorky může sloužit voda. Zkouška by měla probíhat za jasného denního světla nebo jednotného osvětlení. Pro tři hodnotitele je dostačující množství deseti hlíz od jednoho vzorku.

TECHNIKA VAŘENÍ

Brambory se vaří v páře. Používají se hrnce (varné skleněné misky) s párou. Hlízby by neměly přijít do styku s vodou. Neloupají se, nekrájí se a nepřidává se sůl.

HODNOCENÍ

- Hodnocení vlastností pro charakterizaci stolní hodnoty pomocí varného typu
- Hodnocení stolní hodnoty podle ČSN 46 22 11

1. HODNOCENÍ VLASTNOSTÍ PRO CHARAKTERIZACI STOLNÍ HODNOTY POMOCÍ VARNÉHO TYPU

HODNOCENÉ VLASTNOSTI	BONITAČNÍ STUPEŇ	VARNÝ TYP (Cermák, 2009)					VARNÝ TYP (Anonym, 2009)								
		A	AB	B	BC	C	A	A-B	B-A	B	B-C	C-B	C	C-D	D
BARVA DUŽNINY – posuzuje se na řezu po uvaření při neměním se světelným zdroji															
BÍLÁ	1														
ŽLUTOBÍLÁ	2														
SVĚTLE ŽLUTÁ	3														
ŽLUTÁ	4														
TMAVĚ ŽLUTÁ	5														
ČERVENÁ NEBO RŮŽOVÁ	6														
ČERVENÉ NEBO RŮŽOVÉ STRAKATÁ	7														
MODRÁ	8														
MODŘE STRAKATÁ	9														
KONZISTENCE – je měřítkem pevnosti hlízy a zjišťuje se rozmačkáním nebo lžící vedenou svisle do hlízy															
VELMI KYPRÁ – hlíza se úplně rozpadá	1														
VELMI KYPRÁ AŽ KYPRÁ – hlíza se úplně rozpadá	2														
KYPRÁ – hlíza se rozpadá, části zůstávají pohromadě	3					BC	C								
KYPRÁ AŽ STŘEDNÍ – hlíza se rozpadá, části zůstávají pohromadě	4					BC									
STŘEDNÍ – hlíza je síce sypká, ale ještě drží pohromadě	5			B											
STŘEDNÍ AŽ PEVNÁ – drží pohromadě pevněji	6			B											
PEVNÁ – zůstává pohromadě, mírně se trhá na místech vpichu	7		AB												
PEVNÁ AŽ VELMI PEVNÁ – hlíza zůstává pohromadě	8		AB												
VELMI PEVNÁ – hlíza zůstává pohromadě, nevykazuje trhliny v místě vpichu	9	A													
STRUKTURA – rozdíly ve struktuře se zjišťují rozdrácením malých částí hlízy mezi jazykem a patrem															
VELMI JEMNÁ	1														
VELMI JEMNÁ AŽ JEMNÁ	2														
JEMNÁ JAKO PYŘE	3	A	AB	B	BC	C									
JEMNÁ AŽ STŘEDNÍ	4	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ, PONĚKUD HRUBŠÍ	5		AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ AŽ HRUBÁ	6			B	BC	C									
HRUBÁ, JAKO MANDLOVÝ PUDINK	7					C									
VELMI HRUBÁ AŽ HRUBÁ	8														
VELMI HRUBÁ	9														
MOUČNATOST – tento znak se zjišťuje rozmačkáním lžící a chutí na jazyku															
VELMI SLABÁ, NENÍ PATRNÁ ZRNITOST	1	A	AB												
VELMI SLABÁ AŽ SLABÁ	2		AB												
SLABÁ	3			B											
SLABÁ AŽ STŘEDNÍ	4			B											
STŘEDNÍ	5				BC										
STŘEDNÍ AŽ SILNÁ	6				BC										
SILNÁ	7					C									
SILNÁ AŽ VELMI SILNÁ	8														
VELMI SILNÁ – ZRNITOST SILNÁ	9														
VLHKOST – zjišťuje se na řezu a na jazyku															
VELMI SLABÁ – na talíři i v ústech suší kaše	1														
VELMI SLABÁ AŽ SLABÁ – na talíři i v ústech suší kaše	2					BC	C								
SLABÁ – na talíři i v ústech suší kaše	3			AB	B	BC	C								
SLABÁ AŽ STŘEDNÍ – vlhkost na řezu se objeví stěží, v ústech příjemně vlhká	4	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ – vlhkost na řezu se objeví stěží, v ústech příjemně vlhká	5	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ AŽ SILNÁ – vlhkost na řezu se objeví stěží, v ústech příjemně vlhká	6	A	AB	B											
SILNÁ – na řezu se objevuje vlhkost, v ústech vlhká	7														
SILNÁ AŽ VELMI SILNÁ – na řezu se objevuje vlhkost, v ústech vlhká	8														
VELMI SILNÁ – na řezu se objevuje vlhkost, v ústech vlhká	9														
NEDOSTATKY CHUTI, CHYBA V CHUTI – vyjádřen je individuální pocit hodnotitele, který nesmí být hladový ani přesytený.															
VELMI NEPATRNÁ – typická, druhu vlastní, vyvážená chuť, výrazná	1	A	AB	B	BC	C									
VELMI NEPATRNÁ AŽ NEPATRNÁ – typická, druhu vlastní, vyvážená chuť, výrazná	2	A	AB	B	BC	C									
NEPATRNÁ – typická, druhu vlastní, vyvážená chuť, výrazná	3	A	AB	B	BC	C									
NEPATRNÁ AŽ STŘEDNÍ – dobré je vyjádřeno poněkud méně	4	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ – řídní, neutrální, žádná výraznost, sladší	5	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ AŽ SILNÁ – hořká, hrubá, ostrá, škrábavá, bodavá, protivná, nepříjemná, sladká	6														
SILNÁ – hořká, hrubá, ostrá, škrábavá, bodavá, protivná, nepříjemná, sladká	7														
SILNÁ AŽ VELMI SILNÁ – hořká, hrubá, ostrá, škrábavá, bodavá, protivná, nepříjemná, sladká	8														
VELMI SILNÁ – hořká, hrubá, ostrá, škrábavá, bodavá, protivná, nepříjemná, sladká	9														
TMAVNUTÍ PO UVAŘENÍ – tři hlízy na vzorek se oloupou, rozkrojí na poloviny a polovina se nechá pro posouzení.															
VELMI SLABÉ	1	A	AB	B	BC	C									
VELMI SLABÉ AŽ SLABÉ	2	A	AB	B	BC	C									
SLABÉ	3	A	AB	B	BC	C									
SLABÉ AŽ STŘEDNÍ	4	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ	5	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ AŽ SILNÉ	6														
SILNÉ	7														
SILNÉ AŽ VELMI SILNÉ	8														
VELMI SILNÉ	9														
STABILITA KVALITY – vyjadřuje schopnost vařené hlízy udržet určitou vlastnost stanovených mezích. Hodnotí se jako komplexní znak – kombinace konzistence, struktury, vlhkosti, moučnatosti a chuti															
VELMI NÍZKÁ	1														
VELMI NÍZKÁ AŽ NÍZKÁ	2														
NÍZKÁ	3														
NÍZKÁ AŽ STŘEDNÍ	4														
STŘEDNÍ	5	A	AB	B	BC	C									
STŘEDNÍ AŽ VYSOKÁ	6	A	AB	B	BC	C									
VYSOKÁ	7	A	AB	B	BC	C									
VYSOKÁ AŽ VELMI VYSOKÁ	8	A	AB	B	BC	C									
VELMI VYSOKÁ	9	A	AB	B	BC	C									

2. HODNOCENÍ STOLNÍ HODNOTY podle ČSN 46 22 11

HODNOCENÉ VLASTNOSTI	Body
VZHLED ČERSTVÝCH SYROVÝCH HLÍZ (neloupaných)	
I. Hlízy bezvadné, očka mělká	9–12
II. Slabé závady, očka středně hluboká	5–8
III. Silnější závady, očka hluboká	1–4
IV. Silné závady (měkké, zapálené, zvadlé, zelené)	0
VZHLED HLÍZ NA POVRCHU A NA ŘEZU PO UVAŘENÍ	
I. Povrch hladký nažloutlý nebo žlutý, vyrovnané zbarvení	13–16
II. Povrch hladký, nažloutlý nebo žlutý, barva slaběji vyrovnaná	9–12
III. Povrch slabě potrháný, nažloutlý až žlutý, barva nevyrovnaná, cévní svazky silněji patrné	5–8
IV. Povrch silněji potrháný, cévní svazky silněji patrné	1–4
V. Načernalé až černé, odpuzující	0
VŮŇE	
I. Příjemná, typická	5–8
II. Vyhovující (ojediněle nežádoucí pach)	1–4
III. Nevyhovující (chemické složky nebo nežádoucí pach)	0
CHUŤ A POLYKATELNOST	
I. Výborná, jemná, vyrovnaná	31–40
II. Velmi dobrá, polejenná	21–30
III. Dobrá, hrubší, méně vyrovnaná	11–20
IV. Méně dobrá, hrubá, polotěžká	1–10
V. Nevyhovující	0
PEVNOST DUŽNINY A VAŘIVOST	
I. Lojovité, tuhé, jemná struktura, nerozvažené	13–16
II. Slabě moučnaté, polotuhé, polejenné, ojediněle slabě rozvažené	9–12
III. Moučnaté, struktura polohrubá, až polovina hlíz se slabě rozváří	5–8
IV. Silně moučnaté, struktura hrubá až polovina hlíz se středně a silně rozváří	1–4
V. Řidké, silně vodnaté, mazlavé, zcela drobitivé, silně rozvažené	0
TRVANLIVOST (tmavnutí po uvaření)	
I. Bez barevných změn (2 hod.)	5–8
II. Slabě tmavnutí (po ½ hod.)	1–4
III. Ihned barevné změny (sednutí až černání)	0

POPIS GENETICKÝCH ZDROJŮ BRAMBORU PODLE VARNÝCH A KONZUMNÍCH VLASTNOSTÍ S VYUŽITÍM KLASIFIKÁTORU GENUS SOLANUM L. (Vidner et al., 1987)

Deskriptor 92 HLÍZA – STOLNÍ HODNOTA (podle ČSN 462211)

Bonitační stupeň	Počet dosažených bodů	Charakteristika stolní hodnoty
9	81–100	velmi vysoká (vynikající)
8	71–80	
7	61–70	vysoká
6	51–60	
5	41–50	střední
4	31–40	
3	21–30	nízká
2	11–20	
1	0–10	velmi nízká

Deskriptor 101 DUŽNINA – STOLNÍ JAKOST (podle Anonym, 2009)

Bonitační stupeň	Charakteristika stolní jakosti	Varný typ	Charakteristika varného typu
1	nerozvářivé	A	tuhé salátové
2	SILNÁ AŽ STŘEDNÍ	A/B	nemoučnaté brambory
3	slabě rozvářivé	B/A	brambory s jemnou strukturou
4		B	téměř tuhé brambory, slabě moučnaté
5	přiměřené (středně) rozvářivé	B/C	brambory vhodné pro všechny účely
6		C/B	středně moučnaté brambory
7	drobnozrná	C	moučnaté brambory
8		C/D	středně až silně moučnaté brambory
9	velmi rozvářivé	D	silně moučnaté brambory

Deskriptor 102 DUŽNINA – TMAVNUTÍ PO UVAŘENÍ (podle Anonym, 2009)

Bonitační stupeň	Charakteristika tmavnutí po uvaření
9	netmavne
8	
7	slabě tmavne
6	
5	středně tmavne
4	
3	silně tmavne
2	
1	velmi silně tmavne

Deskriptor 103 HLÍZA – CHUŤ (podle ČSN 462211)

Bonitační stupeň	Počet bodů dosažených při senzoričských testech	Charakteristika chutě
9	36–40	vynikající
8	31–35	
7	26–30	dobrá
6	21–25	
5	16–20	příjemná
4	11–15	
3	6–10	méně dobrá
2	1–5	
1	0	špatná (nepříjemná, nahořklá)

POUŽITÁ LITERATURA

- Anonym: Beschreibende Sortenliste 2009 Kartoffeln, Bundessortenamt, 2009
 Cermák, V.: Metodika zkoušek užitné hodnoty brambor, ÚKZÚZ, Národní odrůdový úřad, 2009
 Vidner, J., Dobiáš, K., Konrád, J., Dědič, P., Bare